

Додаток 27. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «МЕНЕДЖЕР СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018Ф-55-50
Додаток 27 до ДП ОСП-18**Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Менеджер систем управління безпечністю харчових продуктів» ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018**

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 кваліфікований для покладання відповідальності за розробку, впровадження, підтримку і супровід функціонування, подальший розвиток систем менеджменту безпечності харчових продуктів (МБХП), включаючи НАССР (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), відповідно до вимог безпечності харчових продуктів компаній будь-якого розміру і видів діяльності, які відносяться до харчових продуктів (тваринництво, виробництво сільськогосподарської продукції, виробництво харчових продуктів, громадське харчування, гастрономія, кулінарія, транспортування харчових продуктів, товарообіг, роздрібний продаж, а також послуги, що до вище зазначених видів діяльності, такі як інспектування/ огляд/ обстеження, випробування, санітарія, харчові дослідження, харчова мікробіологія, харчова гігієна, послуги охорони здоров'я, що відносяться до цих сфер діяльності консультатії та ін.).

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 може діяти як представник керівництва і як фахівець, що сприяє досягненню вимог безпеки споживача всюди в організації і/чи компанії.

ВИМОГИ ДО освіти І ПРАКТИЧНОГО ДОСВІДУ

Сертифіковані Менеджери систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинні мати **вищу освіту**, що відноситься до відповідного сектора економіки, або пройти підвищення кваліфікації, яке за змістом і часом проведення відповідає програмі отримання другої вищої освіти, що відноситься до відповідного сектора економіки.

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен мати загальний стаж роботи не менше **чотирьох років** в харчовій сфері.

Приклади харчових галузей:

- Наукова діяльність, що відноситься до харчової галузі
- Сільське господарство - тваринництво чи рослинництво
- Технологія чи виробництво
- Лабораторія
- Експлуатація
- Продаж чи роздрібна торгівля
- Постачання чи послуги
- Належна Виробнича Практика (GMP) і Належна Гігієнічна Практика (GHP)
- Забезпечення якості чи системний менеджмент, включаючи системи НАССР
- Інтегровані системи менеджменту
- Управління бізнес процесами (BPR - реінженіринг процесів чи ін.) у компаніях, що відносяться до харчової галузі

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинні мати, принаймні, **два роки** практичного досвіду впровадження/управління системою НАССР і/чи інших систем харчової галузі.

ОСОБИСТІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен мати сприйнятливий розум, бути неупередженим, приборчиком якості і безпечності харчових продуктів, бути чесним, відданим справі, кваліфікованим, готовим вивчати і впроваджувати нові технології. Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен мати аналітичні здібності, бути схильним до постійного удосконалювання, мати організаторські здібності, демонструвати здатність працювати в командах й усвідомлювати можливі наслідки і витрати.

Кандидати повинні надати письмові докази освіти, професійного і практичного досвіду.

ВИМОГИ ДО ЗДІБНОСТЕЙ ПІСЛЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ПІДГОТОВКИ

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен бути компетентним в сферах діяльності, що відносяться до безпечності харчових продуктів, техніці і методах управління, включаючи:

- Загальну харчову гігієну, GMP і GHP, систематичний підхід в сферах застосування HACCP, техніку і методи менеджменту,
- Ідентифікацію, оцінку й аналіз ризиків, що відносяться до виробництва сировини, обробку, збереження, складування, поширення, збуту та використання харчових продуктів, включаючи постачання,
- Визначення критичних контрольних точок, необхідне для управління ризиками,
- Визначення запобіжних заходів для управління ризиками,
- Визначення коригувальних заходів для управління в критичних контрольних точках при виникненні невідповідностей,
- Визначення обсягів верифікації (перевірок) і валідації (затвердження) у системі HACCP,
- Оцінку статистичних методів, збір інформації й аналіз,
- Розробку і впровадження систем моніторингу,
- Моніторинг і вимір систем, процесів і продуктів,
- Виконання вимог документації,
- Менеджмент проектів, планування і перегляд,
- Менеджмент процесів.

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен мати здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати функціонування та удосконалювати системи безпечності харчових продуктів, включаючи HACCP (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), що відповідають вимогам безпечності харчових продуктів організацій будь-якого розміру і виду діяльності, що відносяться до харчових продуктів (виробництво сировини, обробка, збереження, складування, постачання, поширення, збут, ресторанны функції тощо).

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен мати здатність діяти як представник керівництва і як особа, що сприяє досягненню вимог безпечності споживача всюди в організації і/чи компанії.

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 повинен бути здатним провести аудит систем безпечності харчових продуктів, діяти як внутрішній аудитор і бути партнером для зовнішніх аудиторів.

ВИМОГИ ДО СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ПІДГОТОВКИ

Загальний час підготовки - 40 академічні години.

У випадку, якщо заявник вже опанував кваліфікацією такою, як, наприклад, Менеджер систем управління якістю, загальний час відповідної підготовки може бути пропорційно адаптовано.

Код **A** Розуміти і вміти пояснити

- В** На додаток до А, вміти визначити відповідні методи і застосовувати їх
-
- С** На додаток до А і В, вміти вибирати, інтегрувати відповідні методи та інтерпретувати результати
-

Зміст спеціалізованої підготовки:

1.	Управління безпечністю харчових продуктів	
1.1	Базові принципи менеджменту: Прийняття рішень Планування Організація Трудові/людські ресурси Перегляд	В
1.2	Принципи менеджменту безпеності харчових продуктів: Значимість безпеності харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	С
1.3	Концепції: Безпека і якість; безпечність продуктів; НАССР Системи безпеності харчових продуктів і аудит Харчовий ланцюг.	С
1.4	Політика безпеності харчових продуктів: Харчова безпечність як задача менеджменту Цілі безпеності харчових продуктів; менеджмент цілей безпеності харчових продуктів Інформація про харчову безпечність і процеси передачі інформації Законодавство і стандартизація Звітність/розрахунок безпеності харчових продуктів і формулювання політики.	В
1.5	Організаційні концепції: Організаційні принципи і відповідні процедури та правила Організаційна структура повноважень/відповідальності, задачі і компетенція	В
1.6	Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпеності харчових продуктів Прибічність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпеності харчових продуктів і цілей	В
1.7	Законодавство і стандарти Національне харчове законодавство; директиви Європейського Союзу Національні регламенти і стандарти Міжнародні і національні настанови	С
2.	Організація функцій харчової безпеності	
2.1	Організація і координація: Організація делегування відповідальності і координація завдань Завдання і положення команди харчової безпеності, роль персоналу безпеності харчових продуктів	С
2.2.	Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади	С
ТОВ «ОСП УАЯ»		ДП ОСП-18
Редакція 5 від 15.05.2023		



	та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпеки харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	
2.3.	Аудит Аудит і перегляд систем менеджменту безпеки харчових продуктів Аудит продукції, процесу і системи Принципи техніки інтерв'ю.	В
3	Принципи менеджменту процесу	
	Процес Визначення/ідентифікація процесу Планування процесу. Менеджмент процесу Вимір процесу Удосконалювання процесу.	В
4.	Менеджмент ресурсів	
4.1	Трудові/людські ресурси: Аналіз потреб у компетентності, освіті і підготовці Зміст внутрішніх програм підготовки зверху до низу Ідентифікація коротко- і довгострокових потреб у підготовці Специфікація й організація програм підготовки Оцінка ефективності підготовки Методи ведення/підтримки записів про освіту, професійний досвід, підготовку і кваліфікації	В
4.2	Інфраструктура	В
4.3	Виробниче середовище	В
5.	Планування і випуск/виготовлення харчових продуктів	
5.1	Планування проектування і розробки: Стадії проектування і розробки, сполучення між ними. Чіткий розподіл повноважень і відповідальності. Систематичне планування, що регулюється аналізом ризиків.	В
5.2	Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективно попередження й управління ризиками безпеки харчових продуктів (ППУР), використовуючи, наприклад, Належну Переробну Практику (GMP) Належну Сільськогосподарську Практику (GAP) Належну Гігієнічну Практику (GHP) Належну Практику Поширення/збуту (GDP) Належну Ветеринарну Практику (GVP) Належну Виробничу Практику (GPP) і Належну Торгову Практику (GTP) Практика Роздрібною торгівлі (GRP) ППУР.	С Належна Розробка діючих
5.3	Підготовчі кроки для впровадження аналізу ризиків: Законодавчі вимоги Специфікації продукції, включаючи критерії приймання	С Сировина,



	інгредієнти і матеріали, що контактують з продуктами Характеристики кінцевого продукту Графіки послідовності технологічних операцій /діаграми потоку, кроки процесу і контрольні виміри	
6	Аналіз ризиків	
6.1	Визначення ризиків і встановлення приймальних рівнів: Біологічні, хімічні і фізичні ризики харчової безпеки Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному устаткуванню Визначення прийняттого рівня ризиків безпеки харчових продуктів	C
6.2	Оцінка ризиків: Визначення та аналіз ризиків безпеки харчових продуктів Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів Методологія оцінки ризиків безпеки харчових продуктів	C
6.3	Визначення й оцінка контрольних вимірів: Ефективність контрольних вимірів Комбінація контрольних вимірів Управління контрольними вимірами за допомогою плану ППУР чи у межах плану НАССР.	B
7	Розробка плану НАССР	
7.1	Ідентифікація ККТ (Критичних контрольних точок): Визначення ККТ ККТ виникнення ККТ і їх документація	Опис Джерела • C
7.2	Визначення критичних меж для ККТ: Застосування параметрів моніторингу Мікробіологічні, хімічні і фізичні критичні межі Встановлення діючих меж	C
7.3	Система моніторингу критичних контрольних точок: Система моніторингу для кожної ККТ Виміри чи спостереження до критичних меж Пристрої моніторингу Методи калібрування, що застосовуються моніторингу результатів моніторингу	Частота Аналіз • C
8	Функціонування системи менеджменту безпеки харчових продуктів	
8.1	Система простежування: Ідентифікація серії продукції і її зв'язків з партією сировини; обробка даних і поширення записів	• C
8.2	Коригувальні дії і корекція: Нагляд за невідповідностями (включаючи скарги споживачів) Установлення причин виникнення невідповідностей Оцінка потреби в реагуванні, щоб уникнути виникнення подальших невідповідностей Визначення необхідної корекції	• C
8.3	Обробка потенційно небезпечних продуктів і відкликання: Визначення небезпечних продуктів Ізоляція небезпечних продуктів для запобігання розподілу/поширення Відкликання небезпечних продуктів після постачання Інформування зацікавлених сторін (наприклад, влада, споживачі і/чи клієнти)	B



	Знищення небезпечних продуктів під спостереженням	
9	Соціальні аспекти	
9.1	Задоволеність персоналу: Мотивація, заохочення в межах менеджменту й організації задоволеності персоналу	Мотивація Вимір B
9.2	Процес передачі інформації, загальне: Процес передачі інформації, місце і роль фахівців безпечності харчових продуктів Менеджмент змін безпечності харчових продуктів Участь в управлінні і діючих рівнях Кампанії (рух) щодо безпечності харчових продуктів Інформація з аспектів мотивації в межах управління та організації Стиль управління, культура і корпоративна індивідуальність	B
9.3	Зовнішній процес передачі інформації Ефективна взаємодія з: а) постачальниками, представниками торгівлі, субпостачальниками, підрядчиками, замовниками; б) споживачами в) органами влади з питань безпечності харчових продуктів	B
9.4	Внутрішня взаємодія Передача знань та інформації персоналу, що впливає на безпечність харчових продуктів, включаючи знання й інформацію, стосовно: а) продукції чи нових видів продуктів б) сировини, інгредієнтів і послуг в) виробничих систем і устаткування г) виробничих приміщень, розташування устаткування, навколишнього середовища д) програм прибирання і санітарних обробок е) систем упакування, транспортування, збереження і розподілу продуктів ж) регламентуючих вимог з) знань в сфері ризиків безпечності харчових продуктів і заходів контролю и) підтримки функціонування к) особистої гігієни л) контролю шкідників, паразитів м) послуг (стисненого повітря, льоду, випромінювань, вентиляції, води та ін.) н) менеджмент відходів о) районування (фізичний розподіл діяльності для запобігання забруднення/зараження)	C
10	Законодавчі і регулятивні аспекти	
10.1	Законодавство: Національне і міжнародне законодавство Закони, система НАССР з усіма вимогами аналіз ризиків, відкликання продуктів	B
10.2	Регламентуючі аспекти: Національні і міжнародні регламенти Акредитація і сертифікація	B
10.3	Стандарти менеджменту безпечності харчових продуктів	C
10.4	Інші вимоги харчової торгівлі (наприклад EFSIS, BRC, IFS)	C
10.5	Інші стандарти (наприклад, з питань екології, професійного здоров'я і безпечності)	A
11	Верифікація/перевірка, валідація/затвердження та актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів	
11.1	Управління моніторингом і апаратура вимірів: Методи моніторингу і вимірів.	B
11.2	Внутрішній аудит: Планування програм внутрішнього аудиту Визначення критеріїв аудиту, сфери, частоти і методів	• C
ТОВ «ОСП УАЯ»		
ДП ОСП-18		
Редакція 5 від 15.05.2023		



	Об'єктивність і неупередженість процесу аудиту	
11.3	Оцінка результатів верифікації/перевірки: Використання результатів верифікації/перевірки, включаючи результати внутрішніх аудитів Перевірка дій для усунення виявлених невідповідностей і причин їх виникнення	C
11.4	Оцінка системи менеджменту безпечності харчових продуктів Оцінка й аналіз: Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій Побагань/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпечності харчових продуктів	C
11.5	Актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану НАССР	C
12	Інструменти, методи та моделі менеджменту	
12.1	Методи для встановлення/ідентифікації вимог, потреб і очікувань споживачів	B
12.2	Бути в змозі вибрати відповідні методи та інструменти, застосовувати їх для: <ul style="list-style-type: none">Збору інформації (наприклад, чек лист, листа збору даних, моніторинг та вимірювання, і т.д.)Творчість (наприклад, мозковий штурм, аналіз силового поля, і т.д.)Аналіз інформації (наприклад, діаграми, гістограми, Блок-схеми, Діаграма Парето т.д.)Аналіз проблем (наприклад, причинно-наслідкові діаграми, FMEA, звіт 8D і т.д.)	C
12.3	Мати загальне уявлення про такі підходи, як Ощадливе виробництво та Шість сигма.	A
12.4	Основи теорії ймовірностей та статистики Принципи аналізу даних, графічні методи представлення для статистичних даних. Розуміння характеристик розподілень. Статистичне управління процесами. Оцінка здатності процесу і можливості для поліпшення процесів.	B
12.5	Вміти застосовувати методи для визначення ризиків та можливості. Бути в змозі аналізувати і оцінювати ризики, з тим щоб визначити заходи щодо розв'язання питань, пов'язаних з ризиками та можливостями	C
12.6	Вміти застосовувати рекомендації ISO 9004 належним чином з урахуванням специфіки конкретної організації	B
12.7	Моделі досконалості, зокрема модель EFQM (фундаментальні концепції, критерії, логіка RADAR), їх використання для конкретної організації з урахуванням її специфіки	B
12.8	Проведення оцінювання організацій на базі ISO 9004 та моделі досконалості EFQM.	A
12.9	Бути здатним розробляти сценарії майбутнього, бачення, місію і стратегію відносно системи менеджменту якості, базуючись на баченні, місії та стратегії організації. Вміти визначити необхідність поліпшення, зміни або інновації в системі менеджменту якості. Бути здатним застосовувати принципи лідерства, методи і технології.	B

Вимоги до процесу оцінювання професійних характеристик

Загальні знання і навички	Загальні знання і навички на рівні, який можна звичайно досягти, одержавши вищу освіту.
Спеціальні знання і навички	Знання, розуміння, вірна інтерпретація стандартів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018 Можуть бути досягнуті шляхом: <ul style="list-style-type: none">Спеціальних програм навчання (Частини 1,2,3)



Зміст навчальної програми:

цілі і задачі навчання повинні відноситися до конкретних знань і навичок «Менеджера систем екологічного управління».

Тривалість і методи:

40 ак. годин (24 ак. годин для частин 1 - 11, та 16 ак. годин частини 13, визначених вище) навчання в аудиторії, онлайн навчання або самонавчання.

Особистісні характеристики

- Вимоги до загальних навичок роботи й особистої поведінки розроблені з погляду професійних і технічних посад, залучених у розслідування і рішення проблем, у взаємодії з іншими керівниками, професіоналами, експертами, клієнтами і/чи зацікавленими сторонами, залученими у керування групами співробітників у робочих ситуаціях на рівні, який можна чекати в результаті **чотирьох років досвіду роботи.**
- Особистісні характеристики (поведінка, напрям думок) повинні відповідати, визначеним вище і бути продемонстровані шляхом підписання **Кодексу професійної поведінки ОСП УАЯ.**